

Quiche feuilletée carottes

avec Cantadou® Professionnel



Ingrédients pour 100 convives :

- 1,5kgs de pâte feuilletée
- 1,25kgs g de carotte râpée
- 2,5kgs d'oignons
- 0,7kgs de jambon sec
- 2 bouquets de coriandre fraîche
- 1,25kgs de fromage Cantadou® Professionnel Nature
- 5L d'œufs liquide

Progression de la recette :

- Eplucher et émincer l'oignon. Ciseler la coriandre. Détailler le jambon sec en lanières.
- Battre les œufs en omelette avec Cantadou® Professionnel nature.
- Ajouter la carotte, l'oignon et la coriandre dans le mélange. Remuer de nouveau.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte individuel. Piquer à la fourchette. Verser l'appareil dans le fond. Répartir le jambon sec.
- Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré puis servir chaud.

Le + produit :

- Cantadou® Professionnel relève délicatement le goût de la carotte. Pour une quiche à la saveur originale et équilibrée, utilisez Cantadou® Professionnel Curry